



KANOSUKE®

NEXT
GENERATION
JAPANESE
WHISKY
FROM
KAGOSHIMA'S
MELLOW
COAST

嘉之助
蒸溜所

2025年4月11日

小正嘉之助蒸溜所株式会社

KANOSUKE × The Conran Shop の初のコラボレーションボトルを2都市で数量限定発売 ザ・コンランショップ 東京店&代官山店、岩田屋本店（福岡市・天神）

（東京2店舗では、5月1日～、岩田屋本店では4月23日～販売）

ー福岡市美術館・Terrence Conran 展開催記念イベント「Modern Britain Festival（ザ・英国祭）」との共催企画の一環ー

「MELLOW LAND, MELLOW WHISKY」をコンセプトに掲げる小正嘉之助蒸溜所株式会社（蒸溜所名：嘉之助蒸溜所／鹿児島県日置市／代表取締役：小正芳嗣）は、英国発のライフスタイルブランド「The Conran Shop」との初のコラボレーションによる、限定アトラベルボトル「The Conran Shop × KANOSUKE 限定コラボレーションボトル」を、2025年5月1日（木）よりザ・コンランショップ 東京店・代官山店、および岩田屋本店（福岡）にて数量限定で発売いたします。本コラボレーションは、2025年4月19日（土）～6月8日（日）に福岡市美術館にて開催される展覧会「Terrence Conran：Making Modern Britain」（以下コンラン展）を記念し、The Conran ShopとKANOSUKEの共催企画「Modern Britain Festival（ザ・英国祭）」の一環として実現。140年の焼酎造りの伝統を礎に、鹿児島の地でメローなスコッチスタイルのシングルモルトウイスキー造りを行うKANOSUKEと、住空間に革新をもたらした英国人デザイナー、サー・テレンス・コンランの精神を受け継ぐThe Conran Shop。それぞれ英国に所縁がありながら、日本で独自の進化を遂げてきた2つのブランドが、「創造とチャレンジ精神」を共通項に、互いの美意識とクラフトマンシップを重ね合わせた特別なコラボレーションです。

また東京では、コラボレーションボトルの発売に加え、ザ・コンランショップ 東京店・代官山店の両店舗に併設された「Orby Restaurant」および「聴景居」にて、KANOSUKEのシングルモルトジャパニーズウイスキーを、ストレートやロック、ハイボール、茶酒など2025年5月1日（木）より期間限定でご提供いたします。空間と味覚の融合によって、ブランドの世界観を五感で体験いただける特別なひとときです。

さらに福岡では「Modern Britain Festival（ザ・英国祭）」がコンラン展の期間中、様々な場所で開催されます。ザ・コンランショップ 福岡店での2期に渡るテーマ展示の他、岩田屋本店 本館1F KIRAMEKI BOARDでは、本コラボレーションボトルの世界観を体感いただける展示や企画が展開されます。また、岩田屋本店 新館B2Fの酒販コーナーでは、限定ボトルの販売や、福岡市内でのほろ酒の企画もあり、KANOSUKEを、実際に手にとり、身近に味わっていただけの貴重な機会です。



The Conran Shop × KANOSUKE 限定オリジナルアトラベルボトル

今回販売される限定ボトルは、The Conran Shopの創設者であり、今なお現代人を魅了し続けるテレンス・コンラン氏の好んだ言葉である「98% Common Sense」（優れたデザインは、98%の常識と2%の美学から生まれる）という言葉を手掛かりにデザインに配したThe Conran Shopオリジナルのアート・デザインボトルのシングルモルト・ジャパニーズウイスキー。5月1日（木）より、ザ・コンランショップ 東京店（東京都港区）同代官山店（東京都渋谷区）、岩田屋本店 本館B2Fで、数量限定販売いたします。

テイastingノート

エレガントな「和」。かりん飴やニッキの甘やかさ
色は、淡いべっこう飴。はちみつやバナナ、キャラメル、レモンティーの香りが立ち上る。口に含むと、かりん飴とニッキを思わせる和の甘やかさ。最後の余韻は、甘くほろ苦い、柑橘の余韻が穏やかに続く。ロック、トワイヌアップの他、ハイボールでも十分個性を楽しめる。



商品名：ザ・コンランショップ×嘉之助蒸溜所 限定オリジナルアトラベル シングルモルトウイスキー

希望小売価格：16,500円 数量限定、なくなり次第終了

内容量：700ml 度数：48度 品目：ウイスキー 原材料名：モルト

KANOSUKEの魅力を堪能するペアリングを、レストラン「Orby Restaurant」、Tea Bar「聴景居」にて展開

5月1日より、ザ・コンランショップ東京店に併設のレストラン「Orby Restaurant」と、代官山店併設のTea Bar「聴景居」にて、それぞれのスタイルで、KANOSUKEのシングルモルト・ジャパニーズウイスキーの提供を行います。また、ウイスキーはニート・ロック・ハイボール・茶酒などのカクテルの他、「Orby Restaurant」では、紺野真シェフ考案による KANOSUKEのウイスキーとフードペアリングの提供も予定しています。メニューの詳細や開催日時、予約方法については、各店のサイトをご確認ください。予約や日時の詳細は、「Orby Restaurant」の下記Instagram、ならびにThe Conran ShopのInstagramにてご確認ください。

Orby Restaurant : <https://www.instagram.com/orby.restaurant/>
聴景居 : <https://www.instagram.com/theconranshop.daikanyama>

Terence Conran : Making Modern Britain

イギリスの生活文化・食文化に大きな変化をもたらし、個人の生活空間から都市、社会までを広く視野に入れた活動でデザイン業界を牽引したサー・テレンス・コンラン（1931-2020）。ライフスタイルに関する書籍の出版や、世界に先駆けたデザイン・ミュージアム設立、日本でも「ザ・コンランショップ」を通じて多くの人に影響を与えています。本展では、食器やテキスタイル、家具などの初期プロダクトから、発想の源でもあった愛用品、著書、写真、映像まで300点以上を集め、10代からデザイナーとして歩み始めたコンランが、デザインによって人々の生活や社会を変えていったさまざまな起業やプロジェクトを紹介します。東京に次ぎ2会場目となる福岡では、福岡市美術館のダイナミックな空間に合わせて再構築された展示もみどころです。

会期：2025年4月19日（土）～6月8日（日）
9:30～17:30（最終入館17:00）

休館：月曜（5月5日、6日は開館、5月7日は休館）

前売チケット：大人¥1,600、高大生¥800、小中生¥400（当日券+¥200）

会場：福岡市美術館（福岡市中央区大濠公園1-6）

<https://www.fukuoka-art-museum.jp/exhibition/terence-conran/>

「Modern Britain Festival ザ・英国祭」福岡・岩田屋を中心に開催

「コンラン展」の開催にあわせ、デザインとクラフト、そして英国の精神をテーマに、福岡・岩田屋本店 本館1F KIRAMEKI BOARDにて、ザ・コンランショップと嘉之助蒸溜所によるポップアップイベント「Modern Britain Festival（ザ・英国祭）」を共催いたします。英国のモダンデザインを牽引したテレンス・コンランによる「The Conran Shop」と、スコッチスタイルのシングルモルト造りに取り組む「KANOSUKE」。いずれも英国にルーツを持ちながら、日本の地で独自の進化を遂げたブランドです。今回のフェスティバルでは、両者の美意識とクラフトマンシップが交差する、新たな出会いと体験をお届けします。

英国由来の多彩なハイ&ロープロダクトに加え、今回のイベント限定となるアートラベルボトルの販売も実施。また、本コラボレーションを契機に、KANOSUKEの熟成樽の古材を活用したプロダクトを、九州ゆかりのアーティスト盛永省治氏、酒井航氏が手がけた特別展示も展開します。

さらにザ・コンランショップ福岡店（岩田屋本店 新館 B2F）店内では、2つのテーマ展示を通じて、伝統と革新が融合する“いま”のブリテンを感じていただけます。

・第一弾「We are all Designers：我々は皆デザイナーである」2025年4月16日～2025年5月6日（日）

・第二弾「Kitchen is the Hub：キッチンが暮らしの中心である」2025年5月10日～2025年6月8日（日）

KANOSUKE®



Orby Restaurant



聴景居



ポップアップストアは、
4月23日（水）～4月29日（火）で開催

グルメ大国・福岡の食文化のひとつに屋台や立ち飲み屋を巡る“はしご酒”があります。屋台や店舗など、選りすぐりの5つのスポットでグラスを重ねながら、福岡の街とKANOSUKEを使った特別な一杯をお楽しみいただけます。

“はしご酒”を楽しみながら、スタンプラリーにも参加

KANOSUKEを取り扱う各店舗で3つのスタンプを集めると、ザ・コンランショップ福岡店で使える500円分のチケットをプレゼント！

Pub Crawler 参加店舗一覧＜開催期間＞4月19日（土）～5月6日（火）

i (喫茶店)	深夜までブレンドや多数のスペシャルティコーヒー、スイーツ、ナチュラルワインを楽しめる喫煙可の喫茶店。
ON THE ROCKS(バー)	豊富なウイスキーに加え、遊び心あるクラシックなバーの雰囲気と良質な音楽が流れる空間には、酒好き、音楽好きが集まる
金時 (手巻き寿司)	老舗「吉富寿司」が手掛ける、小料理と手巻き寿司のお店。カウンターオンリーのカジュアルな店内で楽しむナチュラルワインが人気。
茶料 山科(お茶バー)	福岡県の甘木の製茶所「山科」のブレンダー山科氏による、スイーツとお茶、カクテルが楽しめるお店。スイーツは神楽坂「VERT」が監修。
とどろき酒店 薬院stand! (酒屋・角打ち)	ナチュラルワイン、日本酒、焼酎などを中心に取り扱う福岡を代表する酒屋。街の呑んべえからカルチャー女子まで幅広い層が集う。



「pub crawlers スタンプラリー」
4月19日～5月6日で開催予定

KANOSUKEブランドについて

鹿児島から世界に挑む、次世代ジャパニーズウイスキー

KANOSUKEは、「MELLOW LAND, MELLOW WHISKY」をコンセプトに掲げ、原酒造りから蒸留・熟成まですべて国内で行うジャパニーズウイスキーです。優雅かつ芳醇な味わいが特徴で、そのルーツは140年の歴史を持つ焼酎造りにあります。1957年、日本初の、革新的な樽貯蔵米焼酎「メローコヅル」を生み出した2代目・小正嘉之助は、「日本一夕日の美しい場所から、鹿児島の蒸留酒文化を世界へ広めたい」という夢を抱き、鹿児島・吹上浜のほとりに理想の地を見つけました。世界を目指す祖父の夢を受け継いだ4代目・小正芳嗣は、この地に2017年「嘉之助蒸溜所」を創業。焼酎造りで培った蒸留技術を活かし、3基のポットスチルを駆使して造った多彩な原酒を、焼酎リチャー樽など多様な樽で熟成させ、唯一無二の風味を実現しました。ウイスキーの熟成を早める日置特有の激しい寒暖差と、吹上浜からの潮風が表情豊かな奥行きを育み、濃厚で芳醇、日置の夕日を思わせる心地よいメローな味わいを生み出しています。KANOSUKEはそのウイスキー造りを通して、鹿児島から世界への挑戦を続けています。



【会社概要】

社名：小正嘉之助蒸溜所株式会社
本社所在地：鹿児島県日置市日吉町神之川845-3
代表取締役社長：小正芳嗣
事業内容：ウイスキー製造
設立：2017年
HP：<https://kanosuke.com/>

＜嘉之助蒸溜所の主な受賞歴＞

- ・ ワールド・ウイスキー・アワード2025 Icons of Whisky <Rest of World> ブランドイノベーター部門最優秀賞、嘉之助蒸溜所
- ・ ワールド・ウイスキー・アワード2025 Icons of Whisky <Rest of World> 最優秀貯蔵庫責任者部門、神前拓馬
- ・ ニューオリンズ・スピリッツ・コンペティション 2024 ディスティラリー・オブ・ザ・イヤー
- ・ ワールド・ウイスキー・アワード2024 Icons of Whisky <Rest of World> ブランド・アンバサダー部門奨励賞、小正芳嗣